



2014 Pinot Grigio

Friuli Colli Orientali DOC, Selected by Mövenpick, Cabert

Der Wein passt perfekt zu Fischgerichten und weißen Speisen

Descrizione del vino:

Die eigenständige Appellation DOC Friuli Colli Orientali mit ihren privilegierten Hanglagen und das Qualitätssiegel von Mövenpick stehen für die herausragende Qualität dieses Pinot Grigio.

Nota di degustazione:

Glänzend goldene Farbe. Gelber Apfel und Limetten in der frisch-fruchtigen Nase, auch ein Hauch weisser Pfeffer, angenehm konzentriert. Dicht zeigt sich auch der Gaumen, nun auch Netzmelone, etwasd Salbei und ein Hauch Honig; die dezente Mineralität verleiht diesem Pinot Grigio eine zusätzliche Dimension; schön balanciert und von guter Frische im Finale.

Abbinamenti:

Wir empfehlen diesen Wein zu weissem Fleisch sowie Fisch und Krustentieren. Geniessen Sie ihn auch zu Focaccia, Käsegebäck, Antipasti, Spaghetti vongole und Gnocchi mit Salbeibutter.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Paese d'origine:	Italia
Produttore:	Bertiolo
Valutazioni:	Score 17/20
Vinificazione:	24 Monate in Stahltank
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2017
Varietà d'uva:	100% Pinot Grigio
Numero di articolo:	0815914

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pinot Grigio

Friuli Colli Orientali DOC
Selected by Mövenpick
Cabert

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 17/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Grigio
Maturità:	Jetzt bis 2017
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 Monate in Stahltank
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren